

## Information om fettavskiljare

Ljusdal Vatten AB tar emot och renar avloppsvatten från hushåll, industrier, restauranger och andra verksamheter. Problem i ledningsnät och reningsverk uppstår då fett släpps ut i avloppet från verksamheter där tillverkning och hantering av livsmedel sker. För att minska utläppen av fett till det allmänna avloppssystemet vill vi informera om de krav som finns på installation av fettavskiljare.

### Varför fettavskiljare?



Ledningsnäten är anpassade för att ta emot spillvatten av hushållskaraktär. När fett släpps ut i ledningarna stelnar fettet och fastnar i rören i och med att temperaturen sjunker. Detta kan leda till avloppsstopp med källaröversvämningar samt bräddning av orenat avloppsvatten till sjöar och vattendrag. Höga fetthalter i avloppsvattnet skapar dessutom problem med reningsprocessen i reningsverken.

### Vem ska ha fettavskiljare?

Alla verksamheter som hanterar eller tillverkar livsmedel ska ha fettavskiljare, t ex:

Bagerier	Catering	Livsmedelsbutiker
Caféer	Gatukök	Mottagningskök
Pizzerior	Konditorier	Personalmatsalar
Fiskeindustrier	Slakterier	Restauranger
Salladsbarer	Rökerier	Charkuteriindustrier

### Så fungerar fettavskiljaren

Fettavskiljaren har två kammare. När spillvatten kommer in i avskiljaren sjunker slam och grövre partiklar till botten i den första kammaren. Fett är lättare än vatten och lägger sig därför på vattenytan i den andra kammaren.

Det finns olika typer av fettavskiljare. För att avskiljaren ska godkännas vid besiktning ska den vara typgodkänd, funktionstestad och dimensionerad enligt standard SS-EN 1825-1 och SS-EN 1825-2.



Fettavskiljare är inte konstruerade för att ta emot stora mängder fett samtidigt, därför ska aldrig olja och fett hällas direkt i avskiljaren.

## Fettavskiljarens dimensionering och placering

Storleken på fettavskiljaren bestäms efter verksamhetens spillvattenflöde. Flödet som passerar avskiljaren får inte överstiga fettavskiljarens kapacitet.

För att få en uppfattning om vilken storlek som krävs på fettavskiljaren kan antalet sittplatser i serveringslokalen multipliceras med 3, se princip i tabell nedan.

Antal sittplatser	Antal portioner	Normalstorlek (l/s)
66 x 3	200	2
133 x 3	400	4
233 x 3	700	7

Fettavskiljaren ska placeras så att köksavloppet passerar genom avskiljaren. Vask, diskmaskin och golvbrunn ska anslutas, men inte avloppsvatten från toalett.

Av hygienskäl ska fettavskiljaren inte placeras i lokal där livsmedel hanteras. Se till att det finns tillräckligt med utrymme så att den är lättillgänglig för rengöring och tömning. Ventilation ansluts till fettavskiljaren för att förhindra lukt.

För hjälp med dimensionering och konstruktion kontakta rörfirma eller VVS-konsult.

## Kontroll och tömning

Fettavskiljaren ska funktionskontrolleras och tömmas regelbundet så att den alltid uppfyller sin funktion. Tömningsfrekvensen ska anpassas till verksamhetens och avskiljarens storlek, dock ska tömning ske minst 2 ggr/år. Efter tömning måste fettavskiljaren fyllas med vatten igen för att fungera.

Fett är ett hushållsavfall, därför får tömning endast ske av Ljusdal Renhållning AB eller entreprenör. Ett tömningsprotokoll ska upprättas av fastighetsägaren och redovisas vid besiktning. Det ska finnas möjlighet att utföra provtagning på vattnet som passerat avskiljaren för att kontrollera att utsläppshalt.

## Om fettavskiljare saknas

Alla livsmedelshanterande verksamheter som släpper ut mer än obetydliga mängder fett och har kommunalt avlopp ska ha en fettavskiljare. Saknas fettavskiljare ansvarar fastighetsägaren för att installera en sådan.

Vid nyinstallation av fettavskiljare måste en bygganmälan göras till kommunens plan- och byggenhet.

### Vart vänder jag mig?

Frågor om vad som gäller för installation av fettavskiljare i din fastighet

**Ljusdal Vatten AB**

0651-760 750

Frågor ang. tömning av fettavskiljare

**Ljusdal Renhållning AB**

0651-760 750

Frågor om vad som gäller för tillsyn

**Miljöenheten**

0651- 180 00

För bygglov och bygganmälan

**Plan- och byggenheten**

0651-180 00